


FICHE N°		FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX LÉGUMES PRINTANIERES					COUVERTS		20	
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:			PRÉSENTATION:							
<p>volaille découpé à cru, cuite en ragoût avec du fond blanc. La sauce et crémée. La garniture est constitué de jeunes légumes cuits à l'anglaise et lié au beurre</p>										
progression	nature	unité	fond blanc	fricassée	garniture	sauce		total	puht	pfht
fond blanc										
1) vérifier les carcasses et ôter les poumons et reste de viscères.										
2) blanchir les carcasses, égoutter rafraichir.										
3) couvrir les carcasses blanchies avec de l'eau froide, porter à ébullition.										
3) ajouter la garniture aromatique (carotte, oignons piqué de clou de girofle, poireau, céleri) constitué en gros bouquet garni. Laisser frémir, dépouiller.										
fricassée										
1) habiller les volailles.										
2) découper les volailles à cru en 8. Manchonner.										
3) assaisonner, sel et poivre, fariner, raidir au beurre et à l'huile. Ajouter l'oignon finement ciseler, suer sans coloration, singer. Couvrir de fond blanc, porter à ébullition, ajouter le BG et cuire à couvert au four 140-160°C.										
4) à terme décanter la viande. ôter l'os des suprêmes et réserver.										
5) réaliser la sauce : réduire la cuisson des volaille, crémier, réctifier la sauce, Filtrer sur la viande et réserver.										
garniture printanière										
1) préliminaire légumes.										
2) cuire les légumes à l'anglaise (mini carottes, navets, aillet, oignons fanes).										
3) étuver 2 minutes les fèves surgelée avec échalotes ciselées. sauter les pleurotes.										
4) lier les légumes au beurre et dresser.										
dressage										
disposer la viande en panachant les morceaux (cuisse/blanc) au fond d'une cassolette napper de sauce, répartir harmonieusement la garniture autour. décorer avec pluche de cerfeuil et tomate cerise confite.										
poissons										
viandes										
carcasse de volaille kg			5					5,00		
poulet fermier 1,5kg/P P				5				5,00		
B.O.F.										
beurre kg				0,1	0,1	0,05		0,25		
crème fleurette L						0,5		0,50		
fruits & légumes										
ail kg			0,05					0,05		
carotte kg			0,5					0,50		
mini carotte p						22		22,00		
navet fane kg						2		2,00		
gros oignon kg			0,5	0,5				1,00		
oignons fanes bte						4		4,00		
pois gourmand kg						0,5		0,50		
fèves kg						1		1,00		
pleurottes kg						1,5		1,50		
aillet bte						4		4,00		
cerfeuil bte							0,5	0,50		
poireau kg			1					1,00		
céleri branche kg			0,2					0,20		
bouquet garni p			1	1				2,00		
tomate cerise p					22					
Économat										
farine kg				0,1				0,10		
sucre kg						0,1		0,10		
girofle kg			pm							
huile l				0,1				0,10		
Cave										
vin blanc l				0,5				0,50		
Total denrées										
Assaisonnement							2%			
Coût portion										